

Kulinarischer Kalender vom 24.10. – 04.11.2018
„Spätherbstzauber mit Wild“

Vorspeise und Suppe

Hausgemachte Wildterrinerie mit Kürbis-Birnen-Chutney an herbstlichem Salatbukett	9,50 €
Rehkraftbrühe mit kleinen Pfifferlings-Knödel und Gemüse	5,50 €

Hauptgerichte

Zartes Gulasch von Hirsch und Reh in Wacholdersoße mit gefüllter Preiselbeere-Birne, Blaukraut und Semmelknödel	17,50 €
Fasanenbrust mit Datteln gefüllt im Speckmantel ⁽⁴⁾ gebraten auf Burgundersoße mit Trauben, Ananaskraut und Kartoffelpüree	18,90 €
Geschnetztes aus der Rehkeule mit Äpfeln und Maronen in Calvados-Soße, dazu Spinatspätzle und Feldsalat mit Roter Bete	21,00 €
„Jagdherrn-Teller“- Wildschweinrücken im Haselnussmantel, Rehschnitzel und Wildentenbrust auf Sauerkirsch-Pfeffersoße, dazu Speckrosenkohl ⁽⁴⁾ und Rahm-Polenta	21,50 €
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet und Rehrücken mit Steinpilzen in Rahm, Brokkoli-Gemüse und Kartoffelgebäck	26,50 €

und außerdem gibt`s noch...

Vegetarische Wirsingroulade mit Gemüse, Dinkel und Fetakäse gefüllt auf Tomatensoße, dazu gebackene Blumenkohlröschen	12,80 €
---	---------

Desserts

Mousse au chocolat mit Beeren-Mark und frischen Früchten	6,90 €
Variation an hausgemachten Eis-Parfaits mit Sahne und Gebäck	7,20 €

...und ab dem 07.November lautet unser kulinarisches Motto
„Erlesenes aus Frankreich“